学校番号	1009

令和３年度　家庭科

教科	家庭	科目	フードデザイン	単位数	２単位	年次	２年次
使用教科書	「フードデザイン」（実教出版）						
副教材等	なし						

１　担当者からのメッセージ（学習方法等）

〇食生活に関心をもちながら自分の食生活を見直し、「食」を楽しみましょう。
- 調理実習を通して調理の基礎的な技術を身につけ、全国高等学校食物調理技術検定４級に合格しましょう。また、実習を通して他者と協力する力をつけ、コミュニケーション力を身につけます。
- 実践的、体験的な学習を通して、調理の目的、食品の特性を知り、調理に必要な知識を身につけます。
- 学習したことを家庭でも実践し、自立した食生活が送れることをめざします。

２　学習の到達目標

栄養、食品の特徴、料理様式と献立、調理などに関する基礎的・基本的な知識と技術を習得させ、食生活を総合的にデザインする能力と態度を育てる。

３　学習評価(評価規準と評価方法)

観点	a:関心・意欲・態度	b:思考・判断・表現	c:技能	d:知識・理解
観点の趣旨	食生活と健康、食品の特徴、調理や料理様式などの食生活の科学と文化に関心をもち、得た知識を献立作成や調理に役立たせるように、意欲をもって学習活動に取り組んでいる。	食生活と健康、食品の特徴、調理や料理様式などについて課題を見出し、その解決を目指して思考を深め、適切に判断し、表現している。	食生活を総合的にデザインするために、調理実習を通して、食材を適切に選択し、作るところから食べるところまでを総合的にとらえて計画・実践できる技術を身に付けている。	食生活と健康、食品の特徴、調理や料理様式などについて、科学的に理解し、献立作成や調理に役立たせるために必要な知識を身につけている。
評価方法	学習状況の観察 ワークシートの記述 調理計画、製作計画 実習記録表 レポート、発表 自己評価	学習状況の観察 ワークシートの記述 調理計画、製作計画 実習記録表 レポート、発表 定期考査の結果 自己評価・相互評価	学習状況の観察 ワークシートの記述 写真、製作品 観察記録表 レポート、発表 定期考査、実技テストの結果 自己評価・相互評価	学習状況の観察 ワークシートの記述 調理計画、製作計画 実習記録表 観察記録表 レポート、発表 定期考査の結果

上に示す観点に基づいて、学習のまとまりごとに評価し、学年末に５段階の評定にまとめます。
学習内容に応じて、それぞれの観点を適切に配分し、評価します。

４　学習の活動

学期	単元名	学習内容	主な評価の観点				単元（題材）の評価規準	評価方法
			a	b	c	d		
４月 ５月	調理の基本	○フードデザインの学び方 ・全国高等学校食物調理技術検定４級について ○調理とおいしさ ・調理の目的 ・食べ物のおいしさ ○調理操作 ・調理器具について ・非加熱操作、切り方 ＊計量のしかた ＊調理室の使い方 ＊調理実習① （切り方、計量） ・加熱調理 だしのとり方 ○調味操作 ＊調理実習② （だしのとり方）	○ ○ ○ ○	○ ○	○ ○	○ ○	a:調理やおいしさに関心をもち、意欲的に学習に取り組もうとしている。 b:効率よく調理をするにはどうすればよいかを考え、調理計画を立て、盛り付け等で表現している。 c:調理実習を通して、包丁の使い方、切り方、計量のしかた等の基礎的な技術を身に付けている。 d:調理の目的や基本操作を理解し、調理に関する科学的な知識を身に付けている。	授業観察 ワークシート 調理計画 実習記録表 レポート 実技テスト 自己評価 定期考査
６月 ７月	食品の特徴・表示・安全	○食品の特徴と性質 ・全国高等学校食物調理技術検定４級に出題される食品について ・検定のための練習問題 ＊検定の実施 ・穀類の性質 ＊調理実習③ （パスタを使って） ・牛乳、乳製品の性質	○	○	○	○	a:全国高等学校食物調理技術検定に関心をもち、合格できるように意欲的に取り組もうとしている。 b:調理内容に適した切り方、計量のしかたを考え、指示通りに表現している。 c:基本の切り方、計量のしかたを身に付け、指示通りに調理する技術を身に付けている。 d:食品の特徴や調理器具に関する基本的な使い方を理解し、調理に活用する知識を身に付けている。	授業観察 ワークシート 調理計画 実習記録表 レポート 実技テスト 自己評価 定期考査

8 月 9 月 10 月	食品の特徴・表示・安全	○食品の衛生と安全 ・食中毒 ＊食中毒のＤＶＤ ・魚介類の性質 ＊調理実習④ （魚を使って） ・卵の性質 ＊調理実習⑤ （卵を使って） ＊調理実習⑥ （米を使って） ○食品の選択と表示 ・食品の選択 ・食品の表示 ・食品の保存	○ ○	○ ○	○	○ ○	a:食品の衛生や安全、食品の特徴、選択について関心を持ち、実践的・体験的な活動を通して意欲的に学習に取り組もうとしている。 b:学習した科学的な理論に基づき調理方法を考え、調理計画を立て、盛り付け・配膳等を工夫して表現している。 c:調理に関する科学的な理論を理解し、指示通りに調理する技術を身に付けている。 d:食品の特徴、表示の見方等を理解し、よりよい食品の選択ができる知識を身に付けている。	授業観察 ワークシート 調理計画 実習記録表 レポート 自己評価 定期考査
11 月 12 月 1 月 2 月 3 月	料理様式	○料理様式と献立 ・世界の三大料理 ・アジアの国々の料理 ＊調理実習⑦（韓国料理） ＊調理実習⑧（中国料理） ・行事食の献立 ＊調理実習⑨ （クリスマス・小麦粉を使って） ・行事食の意味 ＊行事食の起源や意味をグループで調べ発表する ＊調理実習⑩（行事食）	○	○	○	○	a:世界の料理や様々な料理様式、行事食等に関心を持ち、実践的・体験的な活動を通して意欲的に学習に取り組もうとしている。 b:各国の料理の特徴や行事食の由来を考え、その特徴の背景を表現している。 C:各国の料理の特徴や行事食の特徴を理解し、様々な調理法の技術を身に付けている。 d: 各国の料理の特徴や行事食の特徴を理解し、調理に関する科学的な理論と調理法を結びつける知識を身に付けている。	授業観察 ワークシート 調理計画 実習記録表 レポート 製作計画 発表 自己評価 相互評価 定期考査

※　表中の観点について　a:関心・意欲・態度　　b:思考・判断・表現
　　c:技能　　d:知識・理解

※　＊は、ワークショップ、実習・実験など実践的・体験的な学習活動や問題解決的な学習活動を示している。

※　年間指導計画（例）作成上の留意点

・原則として一つの単元（題材）で全ての観点について評価することとなるが、学習内容（小単元）の各項目において特に重点的に評価を行う観点（もしくは重み付けを行う観点）について○を付けている。